Revue de VITICULTURE

FONDÉE EN 1893 PAR PIERRE VIALA

SUPPLEMENT BI-MENSUEL

BULLETIN d'INFORMATIONS

27

BULL. INF. NUMÉRO 11

SO PRO DOC

Pages 129 à 140 — 1er AVRIL 1946

PRESSES DOCUMENTAIRES
PARIS

MOUILLANT-ADHÉSIF

NOVEMOL

ALCOOLS TERPENIQUES SULFONES 100 %

créé et mis au point par les
ANCIENS ÉTS AULAGNE ET Cie
112-114, rue Duguesclin - LYON

est une réussite incontestée de la chimie agricole

AGENTS PRINCIPAUX :

VIDALOU, 37, rue Grande-la-Réale, Perpignan (P.-O.).
SEMICHON, 45, rue Victor-Hugo, Carcassonne (Aude).
GAIRAUD, 17, rue du Coq, Béziers (Hérault).
MONTION, 62, rue Landiras, Bordeaux (Gironde).
BARBIER, "Les Tilleuls", rue du Crouin, Cognac (Ch.).
BREBAN, Boulevard Raynouard, Brignoles (Var).
SALADIN, Maison du Plateau, Fbg du Moustier, Montauban (T.-&-G.).
CLAMOUR, rue E.-Tassin, Arles (B.-du-Rh.).
DESRUE, Cercie-en-Beaujolais (Rhône).
BOUCHARD, 4, rue du Tribunal, Beaune (Côte-d'Or).
PICOT, 42, av. de Bordeaux, Chamalières (P.-de-D.).
PERCHERON, 3, rue des Jacobins, Reims (Marne).
BENREY, 8, rue César-Frank, Paris (XVe).
Mme **FRESNEAU,** Saint-Genouph (Indre-&-Loire).
VERDON-RICHARD, 15, r. Bernier, Angers (M.-&-L.).
ZIND, 18, rue Maréchal-Foch, Wintzenheim (Ht-Rhim).

EN VENTE PARTOUT

LUTTEZ efficacement contre les ***GELÉES*** en employant

le Dispositif Automatique de Protection

H. PARRENIN

44, Rue du Louvre - PARIS - 1er

Société Anonyme au capital de 3.000,000 de francs

N° 11 1er AVRIL 1946

Revue de VITICULTURE

FONDÉE EN 1893 PAR PIERRE VIALA

SUPPLÉMENT BI-MENSUEL

BULLETIN D'INFORMATIONS

Printemps au Vignoble et à la Cave

Avril, l'honneur des mois (et du vignoble aussi) avril, la douce espérance !

Le gai soleil dissipe les brumes de ce trop long hiver, ainsi que la mélancolie, le mécontentement, le pessimisme, et le viticulteur devient plus confiant, à voir ses vignes sortir de leur sommeil. La pluie et la neige ont enfin rendu au sol une part de l'eau évaporée pendant ces dernières années de sécheresse. La végétation n'est pas partie trop tôt, ou bien elle a perdu son avance et l'allure du début de la campagne est favorable.

Mais attention ! Dès que les rameaux fragiles, les futures feuilles et les futures grappes ne sont plus protégés par les écailles et la bourre des bourgeons, des causes nombreuses peuvent agir pour les détruire : le froid, l'insolation exagérée, l'humidité trop forte et surtout les parasites animaux ou végétaux si variés et si actifs.

Si Avril est le renouveau de l'espoir, il doit être aussi le réveil de l'activité du vigneron. Protection de son vignoble contre les accidents et contre les maladies, premières tailles en vert (ébourgeonnage), travail du sol, vont prendre une bonne part de son temps.

Simultanément, il devra soigner le vin, qui dans la cave, travaille de son côté, et qui pourrait mal tourner.

C'est de ces soins printaniers, à la vigne et à la cave, que résulteront l'abondance et la qualité des raisins vendangés à l'automne prochain.

Alerte, vignerons ! Et suivez les conseils que ce bulletin et les suivants doivent vous apporter, pour que votre peine soit justement récompensée.

RV

BULLETIN BI-MENSUEL ÉDITÉ PAR LES PRESSES DOCUMENTAIRES
DÉPARTEMENT d'ÉDITION de la SOCIÉTÉ de PRODUCTIONS DOCUMENTAIRES
Société à Responsabilité Limitée au Capital de 2.500.000 Francs
Abonnements (Bulletin) France ..... fr. 125
Dépôt : 28, Rue Saint-Dominique, PARIS-7e
Téléphone : INValides 10-73 R. C. Seine 289.660 B
C. Ch. Post. 1573-86 Paris - C. O. L. 15.0187 -

Nouvelles du Vignoble

Région de Vouvray.

Prix de revient pour la plantation de un hectare de vigne

Prix établis le 25-12-1945

1re année ;

Valeur du terrain	45.000
Défonçage	20.000
Plants greffés	85.800
Plantation (main-d'œuvre)	10.000
Labours et hersages .	9.000
Bêchage	3.000
Sulfatages (8), main-d'œuvre	3.000
Intérêts	6.500
Amortissement du capital	2.700
Total	183.000

2e année

Remplacements (15 %) .	12.870
Plantation	3.000
Déterrage et taille	1.500
Pieux	15.000
Fil de fer (500 K à l'hect)	10.000
Main-d'œuvre (pose) ...	4.800
Labours et hersages ..	9.000
Déparages	3.000
Sulfatages	3.500
Soufrages.....	300
Accolages	1.000
Intérêts	5.400
Amortissement du capital.....	3.000
Total	71.870

3e année :

Remplacements (5 %) ..	4.290
Main-d'œuvre	1.000
Déterrage et taille	2.000
Labours et hersages ..	9.000
Déparages	3.000
Sulfatages	3.500
Soufrages.....	2.000
Accolages	1.500
Intérêts	6.000
Amortissement du capital.....	3.000
Total	35.290

4e année

Remplacement (2 %)...	1.710
Main-d'œuvre	4.003
3e fil de fer	400
Main-d'œuvre	600
Déterrage et taille	3.000
Engrais et trait d'hiver	3.000
Labours et hersages ..	9.000
Déparages	5.000
Sulfatages	4.500
Soufrages.....	2.500
Accolages	2.000
Intérêts	7.000
Amortissement du capital.....	4.000
Total	45.210

RÉCAPITULATION

Première année	183.000
Deuxième année	71.870
Troisième année	35.290
Quatrième année	45.210
Total Général.....	335.370

Région de Vouvray.

Culture des vignes. Prix de revient de l'hectare.

Prix établis le 25-12-1945

4 labours	7.200
2 hersages	1.800
Taille	3.750
Traitements d'hiver	1.500
Entretien des pieux et fil de fer	6.000
Remplacement des plants manquants	4.000
Fumure	5.000
Déparages	3.000
Ébourgeonnages	2.000
Accolages et rognages	2.000
Sulfatages	6.000
Soufrages	2.500
Insecticides et produits divers	1.500
Vendanges	3.000
Entretien du matériel vinaire	4.000
Amortissement du matériel de culture, produits oenologiques, soutirages, etc	4.000
Impôts, assurances diverses, allocations familiales, taxes diverses	6.000
Amortissement du capital	5.000
Loyer des bâtiments, caves, etc	3.000
Total	71.250

Reconstitution et pécule viticole.

Nombreux sont les vignerons qui se sont livrés cette année à des opérations de reconstitution sur leurs vignobles. Ils y étaient poussés par deux motifs d'ordres différents. Tout d'abord, il était indispensable de procéder à la remise en état des vignes durement éprouvées par cinq ans de guerre, et par la gelée de mai 1945. D'autre part, ils engageaient ainsi les sommes bloquées à leur compte dans les Caisses de Crédit agricole au titre du pécule viticole, et destinées à financer la reconstitution et les améliorations. Cela n'a pas été sans créer une demande de plants disproportionnée à l'offre, et souvent, l'on a planté à n'importe quel prix, n'importe quoi, n'importe où. On récoltera les fruits de cette hâte d'ici quelques années.

Aussi, la question du déblocage de ce pécule tracasse-t-elle fort les vignerons. Ils ont besoin de cet argent pour faire face aux lourdes dépenses engagées, et craignent que les formalités de débloquage ne soient longues et compliquées.

Qu'ils se rassurent. En liaison avec les Caisses de Crédit Agricoles et la Fédération des Associations Viticoles, les services intéressés du Ministère de l'Agriculture, ont mis au point une formule unique et très simple, qui doit être communiquée incessamment (peut-être avant la parution de ce Bulletin) aux diverses Caisses Agricoles.

Des chevaux pour les agriculteurs victimes de vols ou réquisitions allemands.

Le Ministère de l'Agriculture aurait l'intention de livrer par priorité aux agriculteurs dont les chevaux ont été pris ou réquisi-

tionnés par les Allemands, des chevaux récupérés en zone occupée ou des chevaux importés. Cette attribution serait faite à un prix assez bas (35.000 à 40.000 francs). Le paiement en serait imputé sur les dommages de guerre des bénéficiaires.

Conseils Techniques

Avril au vignoble.

Après les froids du début mars, la vigne a repris son activité avec les journées douces qui ont suivi. Les pleurs sont apparus ou ont réapparu. Les travaux d'hiver doivent maintenant être terminés.

La taille est partout achevée ou en cours d'achèvement. Restent les labours de déchaussage à terminer. Ceux-ci doivent être finis le plus tôt possible. Il faut en effet éviter de remuer la terre quand les nuits claires vont faire craindre les gelées blanches. D'autre part les labours développent une humidité favorable au mildiou.

On peut profiter de ces labours de débuttage pour appliquer une fumure chimique, pour ceux qui ont encore des engrais ou qui ont pu en toucher. Une bonne formule est, pour un are :

6 kgs de super ;
3 — de chlorure de potassium ou sylvinite ;
3 — de sulfate d'ammonium.

ou 12 kgs d'un mélange tout préparé de potasse, ammoniaque et super.

Que d'ailleurs, ceux qui n'ont pas d'engrais à leur disposition se consolent. Une telle fumure, si elle est utile, ne profitera au vignoble que pour la campagne 47 ; et il sera encore temps d'appliquer une fumure complète minérale ou organique, à l'automne prochain.

Seuls sont indispensables les engrais nitriques, et, les vignerons qui arriveront à toucher les 0 kg 75 d'azote nitrique promis par hectolitre de vin de consommation courante livré, pourront les épandre jusqu'à la fin du mois, si les conditions climatiques s'y prêtent. Il faut d'ailleurs éviter une fumure trop abondante, si l'on veut avoir un vin bien charpenté.

On doit aussi prévoir la lutte contre la gelée. Dans les petits vignobles, on peut se contenter d'utiliser des écrans protecteurs (paillassons, papier ou carton) ; ou même d'entourer les sarments de paille ou de papier. Mais, dans les vignobles d'une certaine superficie, ces méthodes sont d'une application difficile. Heureux ceux qui bénéficient du système automatique d'allumage de feux genre Parrenin. Que les autres préparent des braseros : moitiés de fûts métalliques qu'ils perceront de trous et disposeront sur trépied. On les garnira de coke, de bois de paille... On peut les mettre en place à l'avance, ou tout au moins prévoir leur mise en place rapide ; il faut un feu tous les 40 m. environ en tous sens. Il n'est malheureusement pas question d'établir des fumigènes à acide oléique. On peut cependant installer des fumigènes de fortune : brai, goudron, pétrole, ou, pour mémoire, vieux pneus d'auto. Certains préconisent l'arro-

sage des jeunes pousses dès que le gel menace, pour éviter le dépôt de la rosée sur celles-ci.

A défaut d'allumage automatique, un bon thermomètre averisseur est un auxiliaire précieux.

A la cave, pour les vins qui restent, on doit procéder, si ce n'est déjà fait, au soutirage de printemps, avant que la chaleur soit forte. Ce soutirage élimine les dépôts légers qui ont pu se faire depuis le soutirage d'hiver. Il facilite le dégagement du CO_2 et la maturation du vin. Enfin, il détermine le départ de la fermentation secondaire, quand elle n'est pas encore faite. Avant de soutirer, on s'assurera de la bonne tenue à l'air du vin : on filtre sur papier-filtre 40 à 50 centimètres cubes de vin que l'on recueille dans un flacon de 150 à 200 cm3 qui sera ensuite fermé par un tampon de coton. Le liquide filtré doit être limpide et doit le demeurer au bout de 4 à 5 jours. S'il en est ainsi, on fera ce soutirage avec aération, dans les conditions normales. Si, au contraire, on constate un trouble, le vin a une tendance à la casse, et il faudra le soutirer à l'abri de l'air. Pour cela, on met directement en communication, par un tube de caoutchouc, les robinets des deux récipients, et l'on soutirera par simple gravité si le récipient que l'on soutire est à un niveau plus haut que l'autre ; à l'aide d'une pompe dans le cas contraire. Faire examiner ces vins qui ont une tendance à la casse, pour leur appliquer un traitement adapté.

Dans tous les cas, ne soutirer que par temps calme, froid et sec ; et n'utiliser que des fûts soigneusement nettoyés et méchés.

Enfin, vérifier les appareils de traitement anticryptogamique ; sulfateuses et poudreuses.

Préparation de la bouillie bordelaise.

Formule de préparation pour 1 *hectolitre de bouillie.*

Les bouillies bordelaises contiennent suivant l'intensité de l'action que l'on attend d'elles, de 1 à 2,5 kilos de sulfate de cuivre par hectolitre.

On commencera par préparer séparément la solution de sulfate et le lait de chaux.

1° *Solution de sulfate.* — On place la quantité de sulfate de cuivre nécessaire pour 1 hectolitre dans un vieux panier d'osier ou dans un morceau de tissu, que l'on suspend à la partie supérieure d'un récipient en bois ou en ciment contenant 90 litres d'eau (ne jamais utiliser le fer ou la fonte qui sont attaqués et, se substituant au cuivre, diminuent l'efficacité de la bouillie), On agite de temps en temps pour faciliter la dissolution qui dure une dizaine d'heures.

On peut, pour gagner du temps, faire la solution de sulfate à chaud dans un plus petit volume d'eau ; on étend ensuite à 90 litres. Il faut toujours laisser refroidir la solution avant d'opérer tout autre mélange.

2° *Lait de chaux.* — Il faut utiliser de 700 grammes à 1 kilo de chaux vive pour 1 kilo de sulfate. Il est très important de choisir une chaux contenant le moins possible de granules non décomposables (silicates, silice, craie, charbon), qui sont susceptibles de boucher les orifices des pulvérisateurs.

Pour éteindre cette chaux, on l'immerge dans un récipient quelconque contenant autant de fois 6 litres d'eau qu'il y a de kilos de chaux à délayer. Le délitage de la chaux n'est pas instantané. Il demande environ 2 heures.

Par cette méthode d'extinction, on obtient des particules de chaux beaucoup plus fines.

3° *Préparation de la bouillie.* — On verse lentement, et en agitant vigoureusement, le lait de chaux dans la solution de sulfate de cuivre.

On doit utiliser la bouillie immédiatement. Il faut vérifier qu'elle est bien neutre. Si l'on a mis trop de chaux, il se forme une croûte et un dépôt blanc ; s'il n'y en a pas assez, le liquide rougit un papier tournesol bleu, ou dépose du cuivre sur une lame de fer propre plongée dans la bouillie.

On peut aussi préparer une « bouillie inversée », en versant le sulfate de cuivre dans le lait de chaux. On dissout alors le sulfate dans 10 litres d'eau seulement ; et on étend le lait de chaux après délitage de la chaux, à 90 litres. On verse lentement le sulfate dans le lait de chaux, en battant très énergiquement.

On obtient ainsi une bouillie très légère, qui se caractérise par l'extrême finesse de ses particules et son aspect en quelque sorte gélatineux.

La lutte contre le Black-rot.

Au cours de la séance du 9 janvier 1946, à l'Académie d'Agriculture, M. Fron a présenté une note de MM. Bruneteau et Roussel ; « sur l'évolution du Black-rot de la vigne et la possibilité d'organisation d'un service d'avertissements contre cette maladie ».

A la suite de divers essais, ces auteurs concluent à la possibilité d'organiser un système d'avertissements basé sur l'évolution des périthèces hivernaux.

Ils firent des traitements avec divers produits à base de cuivre, qui les amenèrent à classer ces produits comme suit, dans l'ordre d'efficacité décroissante :

1° Nitrates et sulfates, nettement supérieurs ;
2° Oxychlorure, nettement après les deux premiers ;
3° Oxyde cuivreux, beaucoup moins bien ;
4° W. 2317, légèrement mieux que le témoin.

Les mesures prophylactiques préconisées pour réduire l'importance des invasions en 1946, sont :

Récolte et destruction des grappes malades.

Elimination, lors de la taille, des bois porteurs de lésions.

Labours précoces pour enfouir les grains de raisin tombés sur le sol. Il se peut en effet, que sur les grains enfouis, les périthèces ne se forment que difficilement ou pas du tout, comme c'est le cas pour les périthèces des tavelures.

Suppression des rejets, afin d'éloigner le plus possible du sol les feuilles contaminables.

Sulfatages précoces, en utilisant des bouillies cupriques, à dosage correspondant au moins à 500 gr. de cuivre par hecto, avec mouillant, et en apportant un soin tout spécial à l'exécution des traitements.

Nouvelles des Marchés du Vin

Situation générale.

A Paris, situation stationnaire. Le stock se maintient : 300.000 à 330.000 hl., dont environ 100.000 en transit. Les arrivages se font au rythme de 5 à 7.000 hl. par jour, avec une tendance à diminuer. Le crédit transport de la Seine a été réduit à 24.000 hl. Il est trop faible et sera vraisemblablement dépassé ; ce qui ne présentera aucune difficulté, les disponibilités en wagons réservoirs étant amplement suffisantes.

La Seine a déjà reçu 160.000 hl de vins d'Algérie. Sur ceux-ci, 40.000 lui sont attribués.

— Pour le rhum, le ravitaillement a fait preuve d'une opportunité aussi remarquable qu'involontaire. Le rhum a été distribué aux Parisiens à partir du 4 mars, alors que la neige tombait. Le prix homologué est de 188 francs le litre 40° au consommateur.

— Dans les départements consommateurs, on se plaint toujours de la faiblesse de la ration de vin.

D'autre part, on se préoccupe de la couverture des bons non honorés. A Paris, on a remis des bons sur le Var pour compenser des bons non honorés dans les Bouches-du-Rhône.

M. Laugel dans la *Journée vinicole* des 1-2 et 14 mars, réclame cette couverture pour des raisons de moralité : faire cesser les dissimulations de récolte, le versement de soultes occultes et le marché noir. Il préconise de la faire avec les vins cachés récupérés ; avec ceux du Service des vins ; avec les vins que l'Intendance a bloqués, et qui doivent être libérés par la réduction de l'Armée ; ou enfin, avec les vins d'Algérie.

— Dans les départements producteurs, activité générale faible. Il n'y a plus de vins de consommation courant à vendre.

C'est sans doute pourquoi, le 28 février, alors qu'il n'y avait plus de vins à la propriété, a paru un arrêté du Commissaire de la République pour le Languedoc-Roussillon, débloquant la totalité de la récolte 45, en vins de consommation courante.

Pour les vins à appellations contrôlées, les vendeurs maintiennent leurs prix élevés et les acheteurs ne veulent pas s'engager.

Le seul marché susceptible d'activité, celui des exportations est ralenti, car les pays importateurs, trouvant à meilleur compte ailleurs, limitent leurs entrées. L'Angleterre fait venir des vins du Cap et d'Australie, moins coûteux ; la Belgique également se tourne vers les vins étrangers.

Aussi l'enlèvement des 15 p. cent réservés à l'exportation, prévu pour le 25 mars ne sera sûrement pas réalisé. Il faudra à ce moment, prendre une décision. Verrons-nous se renouveler le scandale des foies gras de la campagne 1944-45 dont unepartie avait été bloquée pour l'exportation. Ceux-ci vendus 1.200 francs le kilo en France. pouvaient être livrés aux U. S. A. pour 600 francs grâce à l'établissement d'une péréquation. Les Américains refusèrent de payer ce prix ; et les foies gras bloqués prirent le chemin des cantines et mess militaires.

Importations de vins d'Algérie.

Le programme d'importations de vins d'Algérie est en bonne voie de réalisation.

Dans le courant du mois de février, 425.000 hl sont arrivés en France. Dans la première moitié de mars, 200.000 hl. sont parvenus aux ports méditerranéens. On compte recevoir en tout 7 à 800.000 hl.

En Algérie, le problème d'acheminement vers les ports d'embarquement se résoud peu à peu. Il convient de féliciter le Groupement des Camionneurs parisiens qui a mis à la disposition de l'Algérie, 25 camions pour le transport des vins. En outre, un premier envoi de 4.000 pneus poids lourds, convoyés par des délégués du Ravitaillement, est arrivé à Alger. On espère que d'autres suivront, accompagnés des pièces de rechange.

Enfin, pour éviter que l'autorisation de charger, hors-pool, les vins de liqueur et les mistelles en même temps que les vins de consommation courante, ne nuise pas à l'enlèvement de ces derniers par les navires du pool, on a stipulé que les vins de liqueur et les mistelles ne pouvaient être transportés en fûts ; et que les bateaux du pool auraient une priorité absolue pour l'utilisation des camions transportant du vin.

Au point de vue transports maritimes, peu de choses à signaler. Le premier bateau navette est arrivé à Marseille le 13 mars. La Marine Marchande hésite à multiplier ce système, qui seul permettra un retour rapide de la futaille vide, tant que l'approvisionnement en vins de consommation courante ne sera pas assuré régulièrement dans les ports algériens ; et que l'on n'aura pas organisé un dépotage rapide dans les ports d'arrivée. Le problème d'utilisation du fret étranger est toujours un problème de payement : en général, devises achetées au marché noir. Il faut absolument éviter que l'autorisation de constituer une partie du chargement en mistelles et vins de liqueur n'amène à la situation signalée plus haut : navires ne trouvant à charger que ces vins et pas de vins de consommation courante.

Dans la Métropole, on commence aussi à s'organiser. On liquide les derniers transports intérieurs, pour que tous les wagons citernes soient disponibles pour l'évacuation à partir des ports. Pour assurer un dégagement rapide de ceux-ci, des ports méditerranéens de Sète et Port-Vendres, en particulier, on fera appel, quand les arrivages seront trop importants pour le commerce local, aux négociants en vins des villes environnantes. Ceux-ci viendront enlever la marchandise avec leurs camions et l'expédieront sur d'autres lieux.

L'Assemblée Constituante de son côté suit l'évolution de ce problème. Plusieurs interpellations ont eu lieu à la Constituante sur ce sujet. Et, une Délégation Parlementaire de la Sous Commission des Boissons doit partir, d'ici la fin du mois de mars, pour se livrer à une enquête sur la question viticole et vinicole en Algérie.

Vers la liberté,

Les vins doux naturels de la récolte 1945 sont débloqués à la date du 1er mars, sous réserve que le producteur ait rempli individuellement les obligations de livraison à l'exportation et au vieillissement.

On note aussi au B. O. S. P. du 29 février : liberté de transactions pour les vins mousseux à appellation contrôlée, sous réserve de laisser bloquée jusqu'à nouvel avis la récolte 1945, et d'exporter un contingent de 15 %.

Presse Etrangère

L'assurance contre le gel dans le vignoble.

Le vignoble suisse n'a pas été épargné par le gel en 1945, et dans le *Terre Vaudoise* du 12 janvier 1946, nous trouvons un article de M. E. Fah, traitant des possibilités, en Suisse, d'une assurance gel pour le vignoble, comparable à l'assurance grêle.

L'utilité d'une telle assurance est incontestable. Mais, pour que celle-ci soit possible, il semble qu'il faudrait comprendre le gel avec les autres risques, dans une assurance globale de rendement de la récolte. On n'assurerait au vigneron qu'un certain rendement minimum, et l'assurance ne jouerait que pour une récolte inférieure à la moitié d'une récolte moyenne : Ceci, afin de permettre l'établissement d'une prime assez basse pour ne pas grever outre mesure les frais généraux du vigneron. Et on souhaite que les baisses de rendement dues aux maladies et aux parasites soient également indemnisées, afin de stimuler l'ardeur du vigneron dans sa lutte.

Il serait nécessaire en outre de mettre au point des méthodes d'expertise aussi parfaites que possible.

Mercuriales

Prix des vins d'Algérie, vins sélectionnés, vin de liqueurs et eaux-de-vie.

On sait que les vins de consommation courante importés d'Algérie ont été taxés dans la Métropole à 1.550 fr. les 12°, transport en sus :

Pour les vins sélectionnés, un arrêté gubernatorial du 27 février a fixé comme suit les prix limites à la production :

vins rouges	1.500	fr. l'hecto.
vins rosés	1.630	—
vins blancs	1.700	—

droit de circulation et taxe à la production compris. Une majoration de 40 fr. par demi-degré est accordée pour ceux au-dessus de 13°.

Cet arrêté fixe aussi les marges bénéficiaires des grossistes.

Enfin, au B. *O. S. P.* du 8 mars, un arrêté fixe le prix limite des liqueurs, apéritifs et eaux-de-vie de fruits à noyau d'Algérie. Ce prix pour la marchandise livrée wagon gare départ port métropolitain, est le prix licite en Afrique du Nord, majoré des frais d'importation, et d'une marge bénéficiaire brute de 250 fr. à l'hectolitre pour les vins de liqueur et apéritif, et de 1.000 à l'hectolitre d'alcool pur pour les eaux-de-vie de fruits à noyau.

Réduction des marges dans le négoce des engrais, du sulfate de cuivre et du soufre.

L'arrêté n° 14.692, paru du B. O. S. P. du 1er mars, fixe les prix limite de vente à la culture des engrais par application, au prix de vente production net, marchandise logée, sacherie en sus, produits rendus en gare destinataire, de coefficients allant de 1,03 (livraison au wagon) à 1,08 (vente au magasin, par moins d'un sac).

Dans le cas de vente à crédit, une majoration de 1,5 % est autorisée.

En outre, diverses majorations sont prévues : de 4 à 14 fr. au quintal, suivant l'intervention du négociant (ensachage, livraison à plusieurs consommateurs, etc.)...

Ces dispositions s'appliquent au négoce du sulfate de cuivre et du soufre. Toutefois, dans le cas d'approvisionnement du distributeur détaillant chez le grossiste stockiste, le prix net de facture pourra être majoré de la valeur représentative du taux de marque limite fixé à 3 % pour le grossiste stockiste.

Ainsi, pour les produits dont la valeur est supérieure à 500 francs le quintal, la marge et la freinte pour les livraisons par wagon complet passent de 6 à 3 % ; pour la vente au magasin du négociant par une tonne et plus, de 9 à 6 %, et pour la vente au magasin, par moins d'une tonne en sacs d'origine de 11 à 7 %.

Soufres enrichis (B. O. S, P. du 8 Mars).

Prix limite de vente des soufres enrichis, broyés au tamis module 22-23 (Afnor M61), à usages agricoles, aux 100 kilos, par 5 tonnes départ usine :

Minerai à 48 % de soufre	405
Minerai à 30 % de soufre	384

Pour les teneurs inférieures à 30 %, déduire 8,50 par unité de soufre en moins.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES (15 Mars).

Graines panifiables. — Cours de la campagne 1945-1946 : blés de 76 kilos, 675 francs le quintal net pour le producteur (fermage 576). Rétrocession pour panification 467, et au prix légal, 730. Seigle 74 kilos, net 554. Rétrocession 572 et 604.

Blés déclassés, 500 fr. départ organisme stockeur.

Céréales secondaires. — Les cours sont les suivants, aux 100 kilos :

Avoine 48 kilos, noires et grises de production, 472 ; rétrocession. 524 ; jaunes, blanches rougettes, etc., net 462 ; rétrocession, 514,

Orge 68 kilos net 506 ; rêt. 500. Escourgeons 63 kilos, net 596 ; rét. 549.

Sarrasin argenté 64 kilos, net 536 ; rét. 620. De Tartarie 53 kilos, net 537 : rét. 597.

Maïs blanc et doré, net 645 : rét. 610. Roux, net 629 ; rét : 600.

Riz paddy français, net 1.016 : rét. 1.089.

Millet, net 949 ; rét. 1.019.

Sorgho, net 472 ; rét. 524.

Pailles et fourrages. — Cours pour le mois de mars :

Paille de la campagne 1945-1946, aux 100 kilos, vrac à la ferme : paille de blé et seigle tout venant, 99 fr. ; avoine, 93 fr. : orge, 90 fr. : en bottes, 15 francs de plus. Pressage, 28 ; mise sur wagons, 2 ; marge commerciale, 14.

Fourrages nouveaux pour la campagne 1945-1946, aux 100 kilos, en vrac, à la ferme : foin de pays, 269 fr. et fourrages artificiels, 299 fr. Pour bottes calibrées à 5 kilos environ à un lien, 9 fr. ; à deux liens, 12 fr. et à trois liens, 16 fr. Les frais de pressage et de mise sur camion ou wagon sont fixés à 28 fr. pour le pressage et à 3 fr. pour le chargement sur wagon ou camion. Marge du commerçant expéditeur, 14 fr.

Graines fourragères. — Cours aux 100 kilos, en commerce :

Trêfle violet nature, 19.000 : décuscuté, 25.000 ; trèfle hybride, 36.000 ; trèfle blanc masque ; incarnat. hâtif. 4.400 ; tardifs rouge et blanc, manquent ; jaunes des sables, 21.000.

Luzerne de pays, nature, 10.000 ; décuscutée, 11.000.

Sainfoin double, 4.200 ; simple, 3.900.

Lotier nature, 21.000 ; décuscuté, 25.000.

Minette en cosses, 2.700 ; décortiquée, 4.400.

Ray-grass Italie de Mayenne, 5.500 ; Poitou manque.

Vesces de printemps, 2.800 : vesces d'hiver nature, 2.700.

Pois verts fourragers, 3.000 à 4.000 : gris fourragers, 3.300 ; jarras, 8.200 à 3.300.

Pommes de terre. — Prix aux 100 kilos, rendus magasins (récolte 1945), prime de conservation incluse, cours de la deuxième quinzaine de mars :

Variétés ordinaires	442
Hénaut, Ratte, Quenelle, Bonnote	542
Mayette, Juli, Viola, Saucisse, Rosa	492

Les primes de difficultés exceptionnelles sont à ajouter, selon les départements.

La prime de conservation de 6 fr. par quintal et par quinzaine, est appliquée jusqu'au 15 avril inclus.

Viandes. — Cours officiels de la Villette (11 mars).

Cours au kilo vif	Extra	1re qual.	2e qual.	3e qual.
Gros bétail	48 »	42 18	34 56	26 »
Veaux	59 15	51 66	40 71	29 07
Moutons et brebis	61 50	51 23	40 92	28 98
Porcs	115 »	105 »	80 »	55 »

Légumes et fruits taxés (*B. O. S. P.* du 22 /2 /46 : Arr. N° 14.316).

Cours de mars, au quintal, production :

Artichauts verts : 1.400. — Carottes rouges de saison équeutées : 400. — Choux-fleurs effeuillés : 1.150. — Choux de printemps : 650. — Choux de Bruxelles : 1.500. — Epinards en feuilles sans racines : 650. — Navets équeutés de saison : 100. — Oignons secs équeutés : 950. — Poireaux épluchés en bottes : 1.000. — Radis roses en bottes : 1.000. — Romaine pleine terre : 900. — Châtaignes et marrons : 1.320 à 1700. — Noix : 2.700 à 1.700.

ÉDITIONS DE LUXE

Pierre Andrieu

ALCOOL
FLAMME DE L'ESPRIT

Illustrations de Van Rompaey rehaussées aux pochoirs. Tirage sur Ingres Vergé — Exemplaires numérotés de 136 à 780.

Le volume (couverture rempliée sous gaine double cartonnée) ..... 5.000 *frs*

●

Roger Vautier

CHANSONS BACHIQUES
DES PROVINCES DE FRANCE

Illustrations de Van Rompeay rehaussées aux pochoirs. Tirage sur pur fil LANA. — Exemplaires numérotés de 151 à 250.

Le volume (couverture rempliée sous gaine double cartonnée) ..... 8.000 *frs*

Service librairie — Revue de Viticulture

ENVOI FRANCO

PRODUCTEURS & NÉGOCIANTS en VINS

Protégez votre futaille avec

"LA BONDE ALMA"

Brevetée S. G. G. D.
bonde métallique à fermeture baïonnette et son PROTÈGE-DOUVE de fond...

"ALMA"

"BONDE ALMA"
Ets A. LAURENT & FILS
Boul. Maréchal Joffre, LE PUY (Hte-Loire)
TÉLÉPHONE 0-43

Contre PYRALE ET MORTALITÉ DES SOUCHES traitez cet hiver au

PYRALESCA

Contre la Fumagine de la Vigne le PYRALESCA est également efficace

LA LITTORALE BEZIERS

PECHINEY-PROGIL

LES SPÉCIALITÉS AGRICOLES

PECHINEY-PROGIL

défendent vos cultures

POUR TOUS RENSEIGNEMENTS S'ADRESSER AUX INGÉNIEURS DE LA SOCIÉTÉ COMMERCIALE DES POTASSES D'ALSACE

VITICULTEURS EN 1946

LA VIGNE AURA DROIT DE NOUVEAU AUX ENGRAIS.

SAINT-GOBAIN

FABRIQUE ou PRÉPARE

des

ENGRAIS SIMPLES, des ENGRAIS MÉLANGÉS et des ENGRAIS COMPLEXES

des

FONGICIDES et des INSECTICIDES ACTIFS

Adressez-vous à votre fournisseur ou consultez l'Agence de vente la plus proche

PECHINEY

Produits Chimiques

23, RUE BALZAC, PARIS - VIIIe

SOCIÉTÉ NATIONALE POUR LA VENTE DES SCORIES THOMAS
(S. N. S. T.)
5, Rue Paul-Cézanne, PARIS (VIIIe)
TÉL. BALZAC 15-73

Pour les terres pauvres en chaux
L'ENGRAIS PHOSPHATÉ
par EXCELLENCE

SCORIES THOMAS

TOUJOURS À LA BASE d'une BELLE RÉCOLTE

Directeur-gérant : Paul GERMAIN. 1er Trimestre 1946 - Dépôt légal N° 149.
SCHNEIDER F^res et MARY, LEVALLOIS-PERRET.